

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

APÉRITIF

Champagner 1 dl. 15.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Pinot gris Château de Praz Vully 1 dl. 8.-

Freiburger Château de Praz Vully 1 dl. 8.-

Rosewein / Vin rosé

Whispering Angel Château d'Esclans 1 dl. 9.-

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot 1 dl. 8.-
Clos du Château Bonvin / Wallis

Rioja Puelles, Crianza 1 dl. 8.-

Primitivo Senza Parole 1 dl. 9.-

Primitivo di Manduria DOC Luccarelli 1 dl. 10.-

Vorspeisen / Les entrées

Nüsslisalat aus dem Seeland
mit Speck, Eier, Baumnüsse und Brotcroutons 14.-

Salade de doucette du Seeland
avec œuf, lard, noix et croûtons

Seeländer Kürbissuppe 12.-
Crème de courge du Seeland

Entenleber gebraten 24.-
mit Apfelmus und Brioche
Foie gras sauté
avec compote de pommes et brioche

Blätterteig Pastetchen mit Morcheln 18.-
und leichter Rahmsauce
Feuilleté forestière aux morilles à la crème

Hausgemachte Wildterrinen garniert 22.-
Terrine maison de gibier



Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. 45.-
in Streifen geschnitten und Seeländer Gemüse
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
coupé en tranche, gratiné et légumes du Seeland

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart 32.- 41.-
Emincé de veau a la Zürichoise

Wild / Chasse

Rehpfeffer 29.- 34.-
Serviert mit Spätzli, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren
Civet de chevreuil
Servi avec spaetzli, chou rouge et pomme aux canneberges

Geschnetzelte Rehmedaillons 34.- 39.-
flambiert mit Cognac, an Rahmsauce mit Speck und Kirschen
Emince de médaillons de chevreuil
flambé au cognac, lardons et cerises

Rehschnitzel « Mirza » 39.- 45.-
Serviert mit Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte
Escalope de chevreuil de « Mirza »
Servi avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits

Hirschfilet an Heidelbeeren 39.- 45.-
Serviert mit Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte
Filet de cerf aux myrtilles
sevie avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits

Rehrücken «Baden Baden» pro Person 69.-
(ab 2 Personen auf Vorbestellung)
Selle de chevreuil «Baden Baden»
(dès 2 personnes à pré-commander)

Wildbeilagen- Teller  28.-
Assiette des garnitures de chasse

BEEF BURGER

25.-

Beef Burger
mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln,
Salat, Tomaten und Gurken, Pommes frites

avec lard sauté et œuf au plat, oignons, tomates
et salade et concombre, pommes frites

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion

29.- 35.-

Tartar
mit / avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tartar
mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan a rebibes

FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion

Eglifilets 29.- 38.-
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre

PASTA

½ Port. 1/1 Port.

Tagliatelle 24.- 29.-
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm
Tagliatelles avec veau, légumes, morilles et crème

Spätzlipfanne 25.-
Zwiebeln, Speckstreifen, Rahm und mit Käse überbacken
Cassolette de Spätzli maison oignons, lardons de lard, crème et
gratiné au fromage

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 18.-

Pommes frites 5.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Spätzli, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Jasminreis.
Rösti, spätzli, pommes nature, tagliatelle et riz jasmin.

Unsere Fleischprodukte kommen aus folgenden Herkunftsländern:
Schweiz: Geflügel, Kalb, und Rindfleisch
PL: Eglifilets, Hirschfilet,
AT : Rehschnitzel, Rehgeschnetzeltes, Rehrücken, Rehpfeffer
Sämtliches Gemüse wird Regional eingekauft

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu
Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

